WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE.

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 8 Listopada 1883 roku. № 45 27 Października (8 Listopada) 1883 r.

O wyrabianiu sera na sposób hollenderski.

Przez Zygmunta Gawareckiego.

(Dalszy ciąg.— Patrz Nr. 43).

To powiedziawszy, wracamy do fabrykacyi holenderskiego sera, nie zajmując się wcale niektóremi niewielkiéj ważności odmianami w postępowaniu, ale trzymając się sposobu używanego w Saint-Angeau.

W zakładzie wspomnionym każda krowa, przyjmują z obrachowania, średnio wydaje w przeciągu roku 1500 kwart mleka, z których otrzymuje się 150 kilogramów (370 funtów polskich) tego hollenderskiego sera, którego znowu sto kilo, czyli centnar metryczny (246¼ fun. polskich) sprzedaje się po 180 fran. (czyli 300 złp.) (1). Zatém rocznie dochodu przyniesie tu krowa za pomocą wyrobu hollenderskiego sera 450 złp., od czego odjąwszy rozchód, czyli koszt rocznego utrzymania krowy 365 złp., wedle obliczenia powyższego, będziemy mieli czystego zysku z krowy 85 złp. po potrąceniu wszelkich wydatków.

Jak każda fabrykacya, tak samo i wyrabianie holenderskiego sera najkorzystniejsze jest wtedy, gdy może być na większą skalę dokonywane. Że zaś nie każdy z gospodarzy może mieć do dyspozycyi swojéj odpowiednio do potrzeby znaczniejszą ilość mleka, więc też we Francyi zawiązują, aby temu zaradzić, gospodarze pomiędzy sobą po wsiach tak zwane *Spółki mleczne*, oddawna już tu pospolite, zwłaszcza też w niektórych okolicach, a bardzo godne naśladowania w naszym kraju. Przy pomocy tych spółek po wsiach, nawet i mniejsi gospodarze tutaj wspólnie ser wyrabiają, a potém dzielą się otrzymanym czystym dochodem, stosunkowo do dostarczonéj przez się ilości mleka. Zawiązywanie tych spółek dzieje się w prosty sposób. Skoro bowiem mieszkańcy jakiéj wsi francuzkiéj umówią się, aby fabrykacyę sera prowadzić wspólnie, to wystawiają na wspólny koszt sobie mleczarnię, nabywają do niéj potrzebne sprzęty i naczynia, a przytém godzą kogoś co się tą fabrykacyą wyłącznie zajmuje. Koszta urządzenia wynoszą tu zwykle od 1000 do 1500 franków, a wspólność taka jest niezmiernie korzystną dla drobnych gospodarzy.

Przystępując do fabrykacyi sera potrzeba czterem następującym warunkom starać się zadosyć uczynić, a mianowicie:

a. Aby sobie urządzić wygodną mleczarnię i magazyn do przechowywania sera, co jest pierwszą koniecznością, a do czego na wsi dojść wcale nie trudno.

b. Zaopatrzyć się w kilka niezbędnyzh naczyń i przyrządów do téj fabrykacyi.

c. Żeby nie używać żadnych środków innych do téj fabrykacyi, prócz zwyczajnéj podpuszczki i właściwych istot do zafarbowania sera potrzebnych.

d. Nakoniec, aby w całéj téj fabrykacyi zachowywać jak najstaranniejszą czystość, gdyż od niéj dobroć otrzymywanego produktu bardzo jest zawisłą.

Tylko zadosyć czyniąc tym warunkom można zyskać powodzenie w wyrabianiu holenderskiego sera, którego to wyrobu wszelkie szczegóły będziemy się starali o ile można dokładnie przedstawić, aby doświadczający mogli sobie na pewno wedle naszego opisu postępować, przypominając, że nigdy się coś robiąc po raz pierwszy zupełnie dobrze nie udaje, gdyż przy wszystkiém co się robi wprzód, trzeba zyskać wprawę i pewną praktykę.

Mleko zaraz po wydojeniu krów przynosi się do mleczarni i wlewa do kadzi wielkości stosownéj do potrzeb prowadzonéj fabrykacyi. Wlewanie to odbywa się przez metalowe cedzidło *(cadzkę*, jak to nazywają w Płockiém), którego podwójne płótno powinno być gęste, ale nie grube. Niepotrzebujemy nawet dodawać, że przy każdéj manipulacyi z mlekiem, a cóż dopiero tutaj przy wyrobie sera hollenderskiego, wszystkie narzędzia używane do téj fabrykacyi, powinny być utrzymywane w jak największéj czystości. Jedne, jak np. płótno z *cadzki*, czyli z cedzidła powinno być po każdém użyciu odwiązane i zaraz dokładnie wyprane, jeżeli nie w strumieniu na bieżącéj wodzie, to co kilka choć razy odmienianéj wodzie, co też we wszystkich porządnych mleczarniach dworskich pospolicie się u nas praktykuje. Inne znowu naczynia, jak kubełki do dojenia i t. p. statki, muszą być regularnie trzy razy w tygodniu dobrze wymyte i oczyszczone popiołem z gorącą wodą, a w innych czterech dniach tygodnia wyszorowane tylko i wymyte w bieżącéj wodzie. Naczynia bowiem zawsze tak utrzymywane w należytéj czystości, nieposiadają nigdy tego nieprzyjemnego zapachu gnijącego mleka, jaki w nieporządnych mleczarniach czuć się daje i który następnie udziela się serowi, przez co tenże potém przy sprzedaży, znacznie niższą cenę dostaje i nie może wytrzymać w handlu konkurencyi ze starannie wyrobionym serem zagranicą.

Mleko od krowy świeżo ocielonéj przez dziewięć dni nie używa się do fabrykacyi tego sera, jako wcale na ten cel nieprzydatne. Mleko znowu od goniącéj się krowy, dodane do mleka udojowego od krów innych, może łatwo niekiedy zepsuć cały jego zapas, i dla tego też w osobném naczyniu na ser go przerabiają. Inne zmiany w mleko, jak np. ów kolor błękitny, rzadko bardzo się trafiający zresztą, czynią je również do téj fabrykacyi wcale nieprzydatném,

Temperatura mleka świeżo wydojonego, w chwili kiedy się ono wlewa na cadzkę do kadzi, wynosi stosownie do pory roku od 30 do 38° Celsiusza (24 do 30° Réaum.) ciepła. Jeżeli zatém temperatura zaraz po wydojeniu przyniesionego mleka obniżyła się do 30° Cels. (czyli 24° Réaum.) ciepła, potrzeba natychmiast kadź przysunąć do ognia, pozamykać wszelkie otwory w mleczarni i starać się wszelkiemi sposobami, aby mleko już się więcéj nie oziębiało. Przeciwnie znowu, skoro ciepłomierz zanurzony w w mleku pokazuje ciepła od 36 do 38° Cels. (29 do 30° Réaum,), co jednak tylko się zdarza w czasie najgorętszych lipcowych i sierpniowych upałów, wtedy trzeba znowu oziębić całą massę mleka, dolewając do niego 2 do 3, a nawet i 4 kwarty świeżéj studziennéj, zimnéj a jak najczystszéj wody, na każde 100 litrów

---

(1) Frank w tych obliczeniach przyjmujemy wedle nominalnéj wartości po 50 groszy polsk., czyli 25 kopiejek; wartość bowiem franka na giełdzie jest zmienna i jak teraz znacznie wyższa.

(czyli 25 garncy) mleka. Najwłaściwsza bowiem temperatura mleka przeznaczonego do téj fabrykacyi, powinna wynosić od 32 do 34° Cels. (to jest od 25½ do 27° Réaum.), a zimową porą ciepło mleka musi być nieco wyższe jeszcze, bo od 34 do 36° C. (od 27 do 29° R.). W téj to właśnie temperaturze mleka, odbywa się jego najlepsze przerabianie na ser hollenderski. Osoba zajmująca się stale i ciągle tą fabrykacyą, nauczy się wkrótce bez ciepłomierza ręką dokładnie poznawać, jaki jest stopień ciepła w przyniesioném mleku, ale z początku nim dojdzie do téj wprawy, niechże koniecznie zawsze używa ciepłomierza.

Skoro zatém już zapewniliśmy się, że temperatura w mleku jest właściwą, dodaje się do niego pewna ilość podpuszczki mniéj lub więcéj zafarbowanéj i po wymieszaniu wszystkiego przez pół minuty, nakrywa się kadka. Ilość dodawanéj podpuszczki zmienia się wedle różnych okoliczności. Najpewniejsze zasady w téj mierze takby można sobie postawić: Im bardziéj mleko pochodzi od krów już dawniéj ocielonych, im ono jest tłustsze, im jego temperatura jest niższa, tém też i podpuszczki trzeba użyć więcéj. Tak samo mają się rzeczy i z istotami farbującemi, tylko w stosunku odwrotnym.

Oto są zresztą ilości podpuszczki, jakich w powyżéj wymienionym we Francyi zakładzie używają na każde 100 kwart mleka, do przerobu na ser hollenderski przeznaczonego: W marcu i kwietniu, skoro krowy są świeżo po ocieleniu i niewychodzą jeszcze na pastwisko, bierze się jéj 7 do 8 centilitrów, czyli od $^7/_{100}$ do $^8/_{100}$ kwarty dawnéj polskiéj, która się prawie równa francuzkiemu litrowi, zawierającemu w sobie 100 centilitrów. Na początku maja 8 centilitrów, czyli $^8/_{100}$ (ośm setnych) kwarty polskiéj. Od końca maja do 20 sierpnia od 8 do 9 centilitrów. Od 20 sierpnia do 20 października, jako w epoce, w któréj mleko krowie posiada najwyższą obfitość swych stałych składowych części, 10 do 11 centilitrów. Nakoniec odtąd (od 20 października) aż do Nowego Roku 12 centilitrów, czyli 12 setnych części kwarty polskiéj. Jednakże jeżeli od 20 sierpnia aż do końca pięknéj jeszcze pory roku, np. do Wszystkich Świętych, czyli 1 listopada, zbiera się śmietanę z części mleka, co nieraz jest w téj porze rzeczą koniecznie potrzebną, gdyż mleko w téj porze bardzo obfituje w swe części stałe, jak części maślane, to ilość dodawanéj podpuszczki wypada w takim razie zmniejszyć o 2 do 3 centilitrów, czyli o 2 do 3 setnych części kwarty polskiéj. Jakiegokolwiek zresztą użyjemy stosunku zadawanéj podpuszczki, zawsze należy o tém pamiętać, że koniecznym tu jest warunkiem, aby w skutku tego użycia przerabiane na ser hollenderski mleko, zsiadło się zupełnie w przeciągu 8, 10, a najwięcéj już 15 minut. Gdyby bowiem w tym przeciągu czasu zsiadnięcie mleka nienastąpiło, to w takim razie fabrykadya ta skutkiem zniżenia się temperatury i wielu innych przytém okoliczności, byłaby chybioną, ponieważ niemogłaby się odbywać w pożądanych warunkach dla otrzymania dobrego, czyli jak należy wyrobionego sera hollenderskiego. Zważywszy zatém tę okoliczność, każdy łatwo będzie wiedział, ile ma w któréj porze używać podpuszczki, ażeby ona na mleko należycie pożądany skutek wywierać mogła. Ztąd też jeszcze wypada używać podpuszczki tylko dobréj, to jest energicznie działającéj, aby nie zachodziła potrzeba znacznego powiększania w użyciu wskazanéj tutaj dozy.

Ser na sposób hollenderski należycie czyli doskonale wyrobiony, posiada też znakomite przymioty, jakiemi się odznacza nietylko w skutku użycia wskazanego tu postępowania i zachowywania przytém wszędzie drobiazgowéj, hollenderskiéj, że tak powiemy czystości, ale jeszcze obok tego należytego ustosunkowania istot tłustych w mleku, żeby i ser ten nie za wiele ich posiadał. Zbyteczna bowiem tłustość uczyniłaby ser hollenderski miękkim, tracącym swe kształty, a oprócz tego nieprzydatnym do użytków (jak zaopatrywanie marynarki), dla jakich jest on właśnie tyle cenionym. Ser hollenderski jest bowiem tylko średnio tłustym, lecz w żaden sposób nie może być za tłustym. Aby więc tego uniknąć, od 20 lub 25 sierpnia począwszy, aż do końca pięknéj pory, należy wprzód zbierać śmietanę z trzeciéj części, a późniéj to i z połowy tego mleka, jakie jest przeznaczone dziennie na przerób i dopiero wyrabiać z niego ten ser bez żadnéj zmiany w fabrykacyi. W téj bowiem porze krowy chodzące po ścierniskach wydają zwykle bardzo tłuste mleko, które aby było odpowiedniém do naszéj fabrykacyi, musi być w części pozbawione nadmiaru swych maślanych części. Wtedy tylko jest rzeczą konieczną, aby to częściowo zebrane mleko, ponieważ zostało oziębioném, było z wolna potém ogrzane aż do 34 lub 36° Celsiusza (27 do 29° Réaumura), zanim się do niego podpuszczka doda. *(D. c. n.)*

Prośba do ziemian!

W roku przyszłym zamierzam hodować pewną ilość gatunków zbóż i roślin, dla dokładnego oznaczenia odmian i rozwiązania licznych kwestyj co do ich pochodzenia.

W tym celu odwołuję się niniejszém z prośbą o pomoc. Rzecz może być podjęta z zupełną korzyścią, jeżeli otrzymam materyał jak najbogatszy. Spodziewam się też, iż w każdéj gminie, wśród licznéj intelligencyi, znajdzie się ktoś chętny zarazem, który porozumiawszy się z innymi członkami gminy, raczy zająć zebraniem wiadomości i wysłaniem nasion.

Chodzi mi o następujące dane.

I. Wiadomość, jakie odmiany żyta i pszenicy są w danéj gminie hodowane.

II. Orkisz. Prosiłbym o jeden kłos dojrzały. Jeżeli są odmiany wąsate i bezostne, z każdéj po jednym kłosie, z zaznaczeniem nazwy ludowéj (płoskur, szpelter, gałka, obłupnica, czy inaczéj), pod którą zboże jest hodowane. Prosiłbym też o światle uwagi, dla czego uprawa tego zboża, już za Mieszka I powszechna, upada?

III. Owies. Proszę po jednym dojrzałym kłosie każdéj z odmian hodowanych przez dwory i włościan, z podaniem nazwy i zaznaczeniem: czy jest dworską czy też ludową?

IV, Jęczmień. Proszę o jeden kłos dwurzędowego i wiadomości, czy się uprawiają też cztero, oraz sześciorzędowy i pod jakiemi nazwami ludowemi. Gdyby te ostatnie były znane pod nazwami niepozostającemi w związku z ilością rzędów, jak np. szóstek, ale pod całkiem odrębnemi, jak np. czarny, ryś czy ryż (o ten ostatni bardzo mi chodzi), to proszę i po kłosie z tych.

V. Wiadomość, czy kukurydza albo koński ząb są przez lud hodowane i pod jaką nazwą np. zuber, czy inaczéj?

VI. Po sześć nasion wszystkich odmian gryki czy tatarki, każdéj z osobna, z podaniem nazw dworskiéj i powszechnie używanéj ludowéj.

VII. Po sześć ziarn odmian grochu uprawianego na polu; jeżeliby jaka odmiana miała właściwą sobie ludową nazwę, proszę o jéj podanie.

VIII. Wiadomość, jakie rośliny pastewne są w gminie uprawiane. Mianowicie: koniczyna, wyka, esparcetta, lucerna, sporek, czy jeszcze inne i jak je lud nazywa. Co z warzyw na karm dla bydła i pod jaką ludową nazwą?

IX. Ponieważ ziarno fasoli (bob, groch szablasty) są wielkie i ciężkie, przeto wystarczy sumienne sprawdzenie i podanie wiadomości, czy strąki fasoli hodowanéj w gminie są na powierzchni gładkie jak w grochu, czy też szorstkawe, albo czy dwojakie i pod jaką ludową nazwą znane?

X. Po sześć nasion wszystkich odmian soczewicy z podaniem nazwy ludowéj.

XI. Bania. Owoc jadalny, niearomatyczny z żółtemi nasionami. Pod tą nazwą: bania i innemi jak: dynia, korbal, malon, harbuz, jarmuz hoduje lud, jedną lub dwie różne rośliny. Proszę o podanie wiadomości, czy lud zna jedną czy dwie; czy w ostatnim razie używa drugiéj tylko na karm dla trzody? i o przysłanie po sześć nasion każdéj pod właściwemi nazwami ludowemi. W tym razie stanowczo proszę o nieuwzględnienie tego co jest we dworze, tylko o nazwy i nasiona włościańskie.

XII. O wiadomość, czy anyż albo kmin są uprawiane na polach?

XIII. Po sześć nasion odmian lnu z ludowemi nazwami jak: praglec, pryszczek, samosiej, słowień, młócek, głuch i t. d.

XIV. Rośliny olejodajne uprawiane na sprzedaż przez dwory, jak: rzepaki, maziczka, lniczka i inne. Pod jakiemi nazwami dworskiemi i jak je lud przekręca? Po sześć nasion rzepaków.

Przy téj sposobności zwracam uwagę rolników i przemysłowców na mak, jako roślinę oliwodajną. Dziś nietylko cała północna Francya nie używa innéj oliwy, tylko makową, ale już w Czechach i na Morawie są znaczne części tych krajów, w których przeszło 5% uprawnéj gleby zajęte jest pod hodowlę maku. My tymczasem wyrzucamy, kto wie czy nie krocie tysięcy rubli na oliwę, sprowadzaną z zagranicy, która może przeważnie nie ma w sobie oliwy z oliwek (choćby była sprowadzona z Prowancyi), nie mówiąc już nic o tém, że tracimy makuchy, które czém dla gospodarza będące, mówić nie potrzebuję. Tymczasem wszystkie okolice kraju, mające bogatą glebę piaszczysto-gliniastą i marglisto-wapienną, o przepuszczalnym podłożu, mogłyby i powinnyby zająć się uprawą odpowiedniego maku na oliwę w niczém nie ustępującą oliwie z oliwek.

Z otrzymanych dotąd odpowiedzi na pytania mojéj odezwy spostrzegłem, że się o tém nic u nas nie wie. A rzecz jest tylko zaniedbana. Już bowiem w rachunkach Jadwigi i Jagiełły czytamy pod datą dnia 25 marca 1389 r: „Za wybicie oleju z maku, to jest czterech *choris* maku i dwu *mensuris* siemienia konopnego 3 skojce.“

W rękopisie zaś z r. 1472 spotykam wyraz makuch, którym oznaczamy dziś w ogóle wytłoczyny, pozostające przy biciu oleju, bez względu, z jakiego ziarna są wytłaczane, w czém dowód, iż po dworach przeważnie używano makowéj oliwy.

Tylko więc nieopatrzność i żądza nowości, będąca naszą chorobą, mogła być przyczyną, żeśmy ze szkodą własną zaniedbali to co krajowe i sprowadzamy oliwę oliwną z kraju, który w północnéj swéj części wyłącznie używa makowéj tak dalece, że według urzędowych danych, wytwarzają jéj tam od 5 do 6 milionów kilo rocznie.

Szerzéj o tém w artykule, jaki w ciągu przyszłego miesiąca zamieszczę w jedném z pism warszawskich, oraz odbitce z niego p. t. „Oliwa z oliwek i maku, oraz o jego uprawie.“

Uczuję się szczęśliwym, jeśli rolnicy i przemysłowcy wspólnie się tém zajmą i nietylko na krajową potrzebę, ale i na daleki wschodni wywóz zaczną produkować mak i oliwę z niego. Będzie to dla kraju pierwszy i pod materyalnym względem korzystny wynik podjętéj przezemnie pracy. Mam nadzieję, iż nie ostatni. Żeby jednak był takim, muszę znaleźć najszersze poparcie ogółu.

Przedewszystkiém proszę o pomoc w powyższéj prośbie o nadsyłanie nasion z Królestwa z każdéj gminy; z innych gubernij, z każdego powiatu po kilka. Z Kowieńskiéj choć bez nazw ludowych. O te ludowe nazwy bardzo mi chodzi, i to tak dalece, iż wszelkie choćby drobne, jak to przywykliśmy mówić, przekręcania, np. workisz albo norkisz za orkisz, są godne uwagi i zanotowania. Gdzie lud akcentuje inaczéj, to na przedostatniéj zgłosce należy też położyć akcent, gdzie go lud umieszcza, zaznaczając daną samogłoskę kredą od góry.

Przesyłać można wszystko w zwykłym liście, pisząc tylko na wierzchu koperty: „Wewnątrz nasiona bez wartości.“ Rekomendować zbyteczna. Miałem sposobność przy tak rozległéj korrespondencyi dosadnie przekonać się, iż poczta jest nieledwo wzorowa pod względem dokładności w przesyłce zwykłych listów.

Radziłbym tylko zachować takie ostrożności: Nasiona gryki owinąć w watę i potém dopiero w osobny papierek, inne wprost w papier tylko i złożyć je na spodzie koperty, marki zaś pocztowe przylepić, jak każe europejski zwyczaj, wszystkie razem na górnym prawym rogu koperty. Tym sposobem przy ich ostemplowaniu nasiona nie zostaną zgniecione. Jeśli łaska, proszę dla ułatwienia mi porządkowania, wypisać na czele sprawozdania: naprzód nazwę gubernii, następnie powiatu, niżéj gminy i czytelne nazwisko wysyłającego. O ile moim dotychczasowym łaskawym korrespondentom zaraz odpowiadałem, choćby tylko dziękując, o tyle w obecnym razie byłoby to rzeczą zbyt trudną i spodziewam się, iż będę to mógł na razie czynić za pośrednictwem pism peryodycznych.

Najdalszy termin nadsyłania nasion jest 1 marca przyszłego roku, byłbym jednak niezmiernie wdzięczny, gdyby cała rzecz mogła być dokonaną w ciągu sześciu tygodni od daty ogłoszenia niniejszéj prośby. Czas jest teraz ze wszech względów najodpowiedniejszy, przyzna to chyba każdy, więc na cóż zwlekać? Zwłaszcza, iż dojutrkowanie kończy się zwykle na niczém. A muszę też rozpatrzyć się w otrzymanym materyale i pomyśleć zawczasu o przygotowaniu środków i gleby do tak rozległéj hodowli.

Co do odpowiedzi na odezwę lipcową, to przedłużam termin ich otrzymywania do końca przyszłego roku. To bowiem co pod tym względem dotychczas otrzymałem, jest kroplą.... w szklance wody. Prawdę mówiąc, prócz Siedleckiego z innych stron tylko sporadyczne otrzymuję odpowiedzi; tak dalece, że np. z całego środkowego Lubelskiego nie mam nic! Dziwić się temu, ze względu na krótkość czasu, zupełnie nie można, raczéj że i tyle zrobiono.

Ale rok przyszły powinienby wystarczyć na należyte obrobienie całéj przestrzeni kraju. W tym celu sporządziłem nowe obszerniejsze i poprawniejsze wydanie odezwy. Kto pojmuje doniosłość zadania, niechaj raczy zachęcać innych do pracy. Każdemu służę odbitkami odezwy, nawet większą ilością, gdyby ktoś chciał się zająć jéj rozdawaniem. I z tém do wiosny nie ma co czekać, bo już zimą można bardzo wiele danych w pogawędce z ludem zebrać i właśnie rozpatrzeć się w tém, co wiosną i latem pozostanie do sprawdzenia i dopełnienia.

Kraków w październiku 1883 roku.

Józef Rostafiński. Karmelicka 29.

ROZMAITOŚCI.

Dojrzałość owoców, zwłaszcza na drzewach karłowych, jak pisze „Ogrodnik Polski“ przyspieszyć można przez polewanie ich na wiosnę ciepłą wodą. We Francyi postępowanie takie daje bardzo dobre rezultaty; na wiśniach i czereśniach szczególniéj okazał się ten środek praktycznym; wiadomo zaś, jak owoce te cenione są jako nowalie wczesne.

Sprawozdania tygodniowe.

Gdańsk, dnia 3 listopada 1883 r.

W tym tygodniu nastała ostrzejsza niż dotąd temperatura, deszcz wcale nie padał, a w nocy z wtorku na środę mieliśmy przymrozek.

Tendencya na pszenicę w Nowym-Yorku pomimo małego eksportu i tak znacznych zapasów nie zmieniła się. Notowano w końcu 1,10$^3/_8$ dol., w tygodniu ubiegłym 1,9$^1/_7$ dol. Za mąkę płacono 3.90 dol. Zapasy kontrolowane powiększyły się znowu o 450,000 buszli, i wynoszą obecnie 30,325,000 buszli.

Wywieziono z portów atlantyckich Ameryki do Europy:

do Anglii	65,000 kw.	pszenicy w tyg. ubiegł.	41,000 kw.
do Francyi	25,000 kw.	„ „ „	35,000 kw.
do pozost. kont.	25,000 kw.	„ „ „	3,000 kw.
z Kalifornii do An.	96,000 kw.	„ „ „	72,000 kw.

W Anglii panowało stosunkowo do pory roku piękne powietrze. Pszenica na targach angielskich pozostała nadal w ospałéj tendencyi, dowozy ang. psz. są liczne, import obcéj pszenicy znaczny i ztąd obawa, iż ceny przez pewien ciąg czasu pozostaną bez zmiany. Na przybyłe i płynące ładunki psz. popyt panuje

większy i ceny stalsze, z nadeszłych zaś ładunków pozostało 4 niesprzedanych.

W Londynie w poniedziałek na wyborową pszenicę ceny się ustaliły, obca stale, nadeszłe ładunki stale i spokojnie, mąka spokojnie. Tranzakcyj żadnych nie dokonano, dowóz obcéj pszenicy wynosił 80,964 kw. W Liwerpolu, we wtorek psz. i mąka stale. W Hull psz. poszukiwana. W Leith, we środę psz. i mąka ospale. Usposobienie targów francuzkich na psz. spokojne. W Paryżu ceny na psz. i mąkę obniżyły się. W Belgii na psz. ospała tendencya. W Hollandyi psz. ospale, natomiast żyto stale. Nad Renem, jak również w Austro-Węgrzech ceny niezmienne. W Berlinie psz. i żyto o 1 mr. tańsze.

Dowozy na nasz targ były bardzo małe. Tendencya była ospała, eksporterzy nasi wcale nie kupowali, ponieważ nie mogą znaleźć zbytu zagranicą. Zeszłoroczna wyborowa psz. była poszukiwaną na eksport, i takowéj sprzedano 1100 ton po stałych cenach, świeżéj zaś psz. sprzedano 750 ton po niezmiernych cenach. W ogóle sprzedano w przeciągu tygodnia 1850 ton pszenicy, a płacono:

Notujemy za 1000 K°.	fun. w. hol.	marek
Pszenicy jaréj	129	166
„ czerwonéj	124	168
„ murzącéj	120	155
„ pstréj i obsadzonéj	124	171
„ jasno-pstréj	124	176
„ szklistéj	127	183
„ wysoko-pstréj	126—129	182—188
„ rossyjs. czerwo. i obsadz.	118	151
„ girki	125—130	166—169
„ pstréj	117—119	154—166
„ jasnéj i drobno-ziarnistéj	118—119	169—170
Żyta krajowego	120	145—148
„ polskiego na tranzito drobno ziarnistego		126
„ rossyjskiego na tranzito drobno ziarnistego		130
Jęczmienia krajowego wielkiego	106—108	140—147
„ stęchłego	103	130
„ rossyjskiego na tranzito	109	130
„ wyborowego	118	155
„ pastewnego	99	116
Owsa rossyjs. na tranzito		100—108
„ lepszego		110
„ wyborowego		117
Grochu rossyjsk. na tranzito średniego		162
„ na paszę		142
Siemienia lnianego rossyjskiego		185
Rzepiu rossyjskiego na tranzito, jarego		185

Za 10,000 litr. % okowity płacono 51,50—52 mr.

Ostatni kurs giełdy berlińskiéj: floreny austr. 169,65; ruble rossyjskie 197,85; kurs gdański 198,85.

Aleksander Makowski et Comp.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu

Toruń, dnia 3 listopada 1883 r.

Jesienne powietrze stale się utrzymuje; nie brak też wilgoci i zimna. Zbiór okopowizny już prawie ukończony; kartofle bardzo licho w naszéj okolicy się obrodziły, a buraki nieco więcéj co do ilości zadawalają niż przypuszczano.

W handlu zbożowym słabe panuje usposobienie, a lepsza tendencya przebić się nie zdołała. W Ameryce ceny były chwiejne, a mała podwyżka takowych pozostała bez wpływu na targi europejskie. W obec rezerwy producentów, jaka głównie w Anglii i Francyi się uwydatnia, pozostają ceny bez zmiany; obawiać się przecież należy, że dalsza nastąpi obniżka cen, skoro zwiększone dowozy miejscowe obok znacznych starych zapasów na targach się pojawią. Amerykańskie zapasy kontrolowane (visible supply) pszenicy, wynoszące 30,325,000 buszli, znowu o 450,000 buszli się podniosły, podczas gdy wywozy wynoszące 214,000 kwr., znowu o 48,000 kwr. się zwiększyły, a rata frachtowa z 5 na 5 sh. 4 v. się podniosła. Na targach angielskich spokojny panował handel, a tendencya nieco się wzmocniła. We Francyi słabe panowało usposobienie, a ceny były zniżkowe. W Belgii targi nieco się poprawiły, notowania wszystkich cerealij dobrze się utrzymywały, tylko owies i jęczmień były tańsze. W Hollandyi lepsze nieco zapanowało usposobienie, choć handel był bardzo ograniczony. Nad Renem panowała w handlu zbożowym cisza, a dowozy miejscowe, nader szczupłe, przy niezmienionych dotąd cenach znajdowały odbyt. W południowych Niemczech mimo wielkiego i natarczywego zaofiarowania obroty nader były szczupłe. W Saksonii chęć do kupna była większa, a przy dobrym odbycie zapasy się zmniejszyły. W Austryi i Węgrzech chwiejne panowano usposobienie. Na placach północno-niemieckich przy braku odbytu handel bardzo był ograniczony, a sprzedaże ograniczyły się na pokryciu potrzeb konsumcyjnych.

Na naszym placu dowozy się nie powiększają, zapotrzebowanie ze strony konsumcyi jest przecież stosunkowo dość wielkie, gotowy towar dla tego chętnego znajdował kupca.

Płacono za 1000 kilogr.		
Pszenica transito	115—133 fun.	140—175 Mrk.
krajowa z wyrost.	120—126 „	150—165 „
krajowa zdrowa	126—131 „	170—180 „
jasna z wyrostem	120—126 „	160—175 „
zdrowa	126—133 „	180—185 „
Żyto transito	115—128 „	120—135 „
„ krajowe	115—122 „	135—140 „
„	123—128 „	140—145 „
Jęczmień rossyjski		110—120 „
„ krajowy		115—125 „
Owies rossyjski		110—125 „
„ krajowy		115—135 „
Groch na paszę		125—155 „
„ kuchenny		150—175 „
„ Victoria		170—200 „
Rzepak grubo ziarnisty		290—300 „
Rzepik		260—290 „
Rydz (lnica)		200—210 „

W Hamburgu na okowitę spokojne panowało usposobienie. Płacono za okowitę kartoflaną:

loco bez beczki	$31\frac{3}{4}$	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości becz. za wiadro 80%.	1,13	przy kursie 205.
w beczkach tel quel	$40\frac{1}{2}$		1,19	
w beczkach kontrak. loco	44		1,35	
na listopad	43		1,30	
na listopad-grudzień	42		1,22	
na styczeń	$42\frac{1}{2}$		1,25	
na kwiecień-maj	$40\frac{3}{4}$		1,19	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	197.90	Mrk.
Pszenica listopad-grudzień	175.00	„
kwiecień-maj	185.75	„
New-York	110.25	„
Żyto loco	147.00	„
listopad-grudzień	146.20	„
kwiecień-maj	152.00	„
maj-czerwiec	152.00	„
Olej rzepakowy, listopad	65.40	„
kwiecień-maj	64.20	„
Okowita loco	51.00	„
listopad	50.20	„
listopad-grudzień	49.30	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa 557.—Дозволено Цензурою.—Варшава, 27 Октября (8 Ноября) 1883.